

alpes

Wir versuchen Ihre Empfindungen auf den Höhepunkt zu bringen, um das Wesentliche zu entdecken.

Native Emotionen wecken, um in den Bereich der geschmacklichen Erinnerungen einzudringen.

Dank der Wiederentdeckung von vergessenen uralten Gartechniken entstehen Gerichte, welche ökologisch und nachhaltig sind, die man immer wieder essen möchte.

4 mal herzhaft

tatar vom grauvieh
pilze, moos und vinschgerle

risotto mit latschenkiefer
fichtenzapfen und stängelkohl

berg saibling
suppe und gemüse

bratapfel
bratapfeleis, butterkeks und karamell

€ 68,00

5 nach leichtigkeit

herbstsalat
topinambur, kürbis und kohl

„spaghetti al burro“
naturhefe von der vernatschtraube vom pranzegg

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse
tortellini gefüllt mit „karottenkraut“

hähnchen keule mariniert in koji aus südtiroler gerste
puntarelle un pilz sauce

creme von der sarner milch
latschenkiefer, haselnuss und mandel

€ 78,00



mitnondur

sarner fleisch – afingsbruck hof – imkereiverein sarntal – hofmanufaktur kral –
stoandl hof – chocolatier oberhöller – milch von helgas kühen